

FOUR A MICRO-ONDES "SolarDOM"

MANUEL D'UTILISATION

VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT CE MANUEL D'UTILISATION AVANT D'UTILISER L'APPAREIL.

MP-9483SL

P/N°: 3828W5A4521

Précautions

Précautions à prendre pour éviter toute exposition excessive aux ondes.

Il est impossible d'utiliser votre micro-ondes avec la porte ouverte en raison des dispositifs de sécurité prévus dans le mécanisme de la porte. Ces dispositifs de sécurité interrompent automatiquement toute cuisson lorsque la porte est ouverte, pour éviter toute exposition nuisible aux ondes.
Il est important de ne pas manipuler les dispositifs de sécurité.

Ne mettez pas d'objets entre la façade du four et la porte et ne laissez pas s'accumuler d'aliments ou de résidus de nettoyage sur les surfaces d'étanchéité.

N'utilisez pas votre four s'il est endommagé. La porte du four doit obligatoirement fermer correctement et il ne doit y avoir aucun dommage au niveau : (1) de la porte (déformation), (2) des charnières et des systèmes de verrouillage (cassés ou desserrés), (3) des joints de porte et des surfaces d'étanchéité.

Votre four ne doit être réglé ou réparé que par un technicien qualifié.

⚠ AVERTISSEMENT

Veillez à ce que les temps de cuisson soient réglés correctement car le fait de trop cuire les aliments peut les brûler et endommager votre four.

Lorsque vous réchauffez des liquides, par exemple des soupes, des sauces et des boissons dans votre four à micro-ondes, une ébullition soudaine du liquide chaud peut se produire avec retard. Pour éviter cela, prenez les précautions suivantes :

1 Evitez d'utiliser des récipients à goulots étroits.

2 Ne chauffez pas à outrance.

3 Remuez le liquide avant de mettre le récipient dans le four et remuez à nouveau à la moitié du temps de chauffe.

4 Après avoir réchauffé les liquides, laissez les dans le four pendant un petit instant, remuez-les ou secouez-les doucement (en particulier le contenu des biberons et des petits pots pour bébés) et vérifiez leur température avant de les consommer pour éviter les brûlures (en particulier, le contenu des biberons et des petits pots pour bébés). Faites attention lorsque vous manipulez le récipient.

⚠ AVERTISSEMENT

Après avoir cuit les aliments au micro-ondes, laissez toujours reposer les aliments et vérifiez leur température avant de les consommer, en particulier le contenu des biberons et des petits pots de bébés.

Sommaire

Comment fonctionne le micro-ondes

Les micro-ondes constituent une forme d'énergie similaire aux ondes de radio et de télévision et à la lumière du jour. Normalement, les micro-ondes se dirigent vers l'extérieur lorsqu'elles traversent l'atmosphère et elles disparaissent sans effet. Toutefois, les fours à micro-ondes ont un magnétron conçu pour utiliser l'énergie des micro-ondes. L'électricité, fournie au tube magnétron, est utilisée pour créer les micro-ondes.

Ces ondes pénètrent dans la zone de cuisson par des ouvertures dans le four.
Un plateau tournant est situé sur la partie inférieure du four. Les ondes ne peuvent pas passer à travers les parois métalliques du four, mais elles peuvent passer à travers certains matériaux, tels que le verre, la porcelaine et le papier : ce sont les matériaux dans lesquels sont fabriqués les récipients spécial micro-ondes.

Les ondes ne chauffent pas le contenant, bien que les récipients finissent par se réchauffer en raison de la chaleur générée par les aliments.

Un appareil très sûr

Votre four, le SolarDOM, est l'un des appareils les plus sûrs de tous les appareils domestiques. Lorsque la porte est ouverte, le four ne produit plus d'ondes. L'énergie des micro-ondes est convertie entièrement pour réchauffer les aliments lorsque les ondes pénètrent les aliments, ne laissant aucune énergie <restante> qui pourrait être nuisible pour vous lorsque vous mangez ces aliments.

Déballage et installation

En suivant les deux étapes de base mentionnées sur ces deux pages, vous pourrez vous assurer que votre four fonctionne correctement. Suivez bien les conseils qui vous sont donnés pour l'installation de votre four. Lorsque vous déballez votre four, veillez à enlever tous les accessoires ainsi que l'emballage. Vérifiez que votre four n'a pas été endommagé lors du transport.

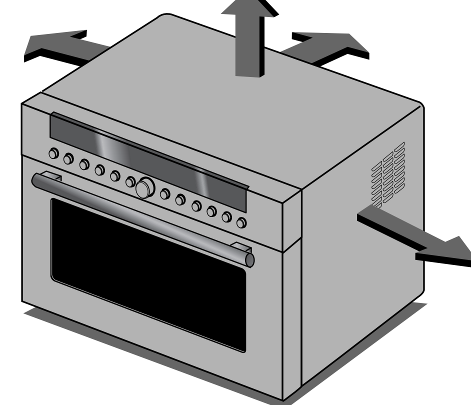
1 Déballez votre four et placez-le sur une surface plate.

GRILLE HAUTE (Mode gril)

GRILLE BASSE (Mode micro-ondes et chaleur tournante)

PLATEAU METALLIQUE (Pour la décongélation)

2 Placez le four à l'endroit de votre choix à plus de 85 cm de hauteur, mais vérifiez qu'il y a au moins 30 cm sur le dessus et 10 cm à l'arrière pour assurer une bonne ventilation. La façade du four doit être au minimum à 8 cm et au maximum à 22 cm du bord de la surface pour éviter tout basculement.
Une évacuation d'air est située sur la partie inférieure et/ou le côté du four. Le fait d'obstruer l'évacuation d'air peut endommager le four.



*** CE FOUR NE DOIT PAS ETRE UTILISE A DES FINS PROFESSIONNELLES (TRAITEURS).**

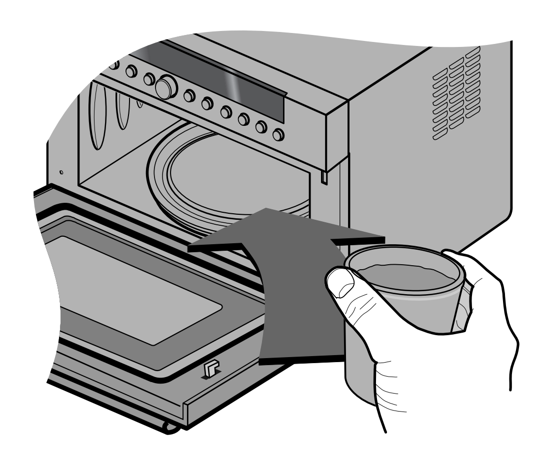
*** CE FOUR PEUT ETRE ENCASTRE .**

*** UTILISER LE KIT D' ENCASTREMENT FABRIQUE PAR LG ELECTRONICS.**

3 Branchez votre four sur une prise standard. Assurez-vous que votre four est le seul appareil à être branché sur cette prise. **Si votre four ne fonctionne pas correctement, débranchez la fiche, puis rebranchez-la.**

4 Ouvrez la porte de votre micro-ondes en tirant sur la **POIGNEE DE PORTE**. Placez le **PLATEAU METALLIQUE** dans le four.

5 Remplissez un **récipient spécial micro-ondes** avec 300 ml d'eau. Placez le **PLATEAU METALLIQUE** et fermez la porte du four. Si vous avez des doutes sur le type de récipients à utiliser, reportez-vous à la page 31.



6 Appuyez sur la touche **Stop/Annulation,** puis appuyez six fois sur la touche **Départ** pour régler le temps de cuisson à 30 secondes.



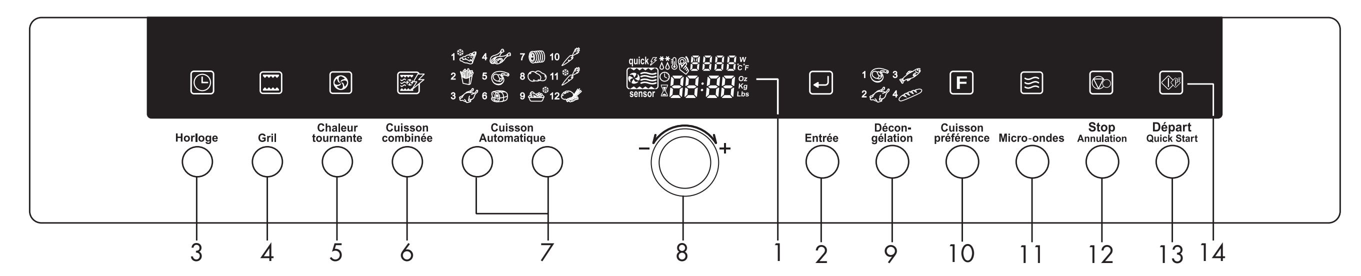
7 **L'AFFICHEUR** commencera le compte à rebours de 30 secondes.
Lorsqu'il atteint 0, un BIP est émis. Ouvrez la porte du four et testez la température de l'eau. Si votre four fonctionne, l'eau doit être chaude. **Lorsque vous déplacez le récipient, faites attention, il peut être chaud.**



VOTRE FOUR EST MAINTENANT INSTALLE

8 Avant consommation, il est impératif de vérifier la température des biberons et autres aliments pour bébé afin d'éviter tout risque de brûlure.

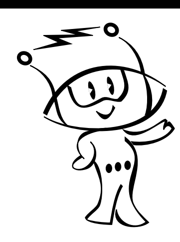
Bandeau de commande



1. **Afficheur :** Indique l'heure, le temps de cuisson, le niveau de puissance et les types de cuisson.
2. **Entrée :** Détermine le type de cuisson, le niveau de puissance du micro-ondes et la température.
3. **Horloge :** Vous pouvez régler l'heure.
4. **Gril :** Vous pouvez sélectionner la fonction gril.
5. **Chaleur tournante :** Vous pouvez sélectionner la température et le temps de cuisson.
6. **Cuisson combinée rapide :** Vous pouvez sélectionner les types de combinaison.
7. **Cuisson automatique rapide :** Speed auto cook vous permet de cuisiner rapidement la plupart de vos aliments préférés en sélectionnant le type d'aliments et le poids de ceux-ci.
8. **Sélecteur :**
   • Vous pouvez régler le temps de cuisson, la température, le poids et le type de cuisson.
   • Suivant que vous utilisez la fonction automatique ou manuelle, vous pouvez augmenter ou réduire le temps de cuisson à tout moment en tournant le sélecteur (sauf en mode décongélation).
9. **Décongélation :** Vous pouvez sélectionnez le type d'aliments ainsi que le poids de ceux-ci.
10. **Cuisson préférence :** Vous pouvez enregistrer un programme de cuisson dans la mémoire de votre four - jusqu'à 9 programmes différents (FA-1~FA-9).
11. **Micro-ondes :** Vous pouvez sélectionner cinq positions de puissance différentes.
12. **Stop/Annulation :** Vous pouvez arrêter et effacer toutes les entrées, sauf l'heure.
   • Appuyez une fois sur Press Stop/Clear, tous les symboles s'affichent dans la fenêtre.
   • Appuyez de nouveau sur Stop/Clear Button, tous les symboles disparaissent.
13. **Départ/Quick Start :**
   • Pour commencer la cuisson sélectionnée, appuyez une fois sur cette touche.
   • La fonction Quick Start vous permet de définir des intervalles de 30 secondes de cuisson sur la position de puissance HIGH (ELEVEE), d'un simple appui sur la touche.
14. **Symbole :** Vous pouvez voir tous les symboles en appuyant sur la touche "Stop/Clear" et supprimer tous les symboles en appuyant une deuxième fois sur cette touche (tous les symboles disparaîtront automatiquement après 15 secondes). Un clignotement vous guidera jusqu'à la prochaine étape de réglage de la cuisson, le symbole du mode de cuisson sélectionné s'affichera dans la fenêtre.

Réglage de l'horloge

Vous pouvez régler l'horloge soit sur 12 heures, soit sur 24 heures.
L'exemple suivant vous montre comment régler l'heure : par exemple 14:35, si vous utilisez le format 24 heures. Assurez-vous que vous avez enlevé tous les emballages de votre four.



REMARQUE : Les informations clignotent

Pour régler le mode, un clignotement vous guidera jusqu'à la prochaine étape.

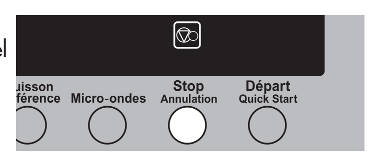
Lorsque vous branchez votre four pour la première fois ou lorsque le courant revient après avoir été coupé, un “ 0 “ s'affichera ; vous devez réinitialiser l'horloge.

Si des symboles étranges apparaissent sur l'horloge (ou l'afficheur), débranchez votre four, puis rebranchez-le et réinitialisez l'horloge.

1

Assurez-vous que vous avez bien suivi les conseils donnés dans ce manuel d'utilisation pour l'installation de votre four.

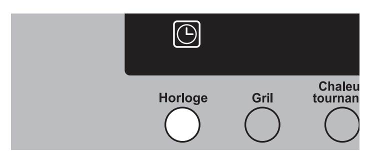
Appuyez sur **Stop/Annulation.**



2

Appuyez une fois sur **Horloge.**

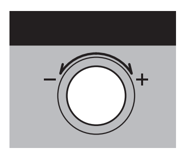
(Si vous souhaitez utiliser le format 12 heures, appuyez une autre fois sur la touche **Horloge.** Si vous souhaitez modifier différentes options après avoir réglé l'horloge, il faut débrancher l'appareil, puis le rebrancher.)

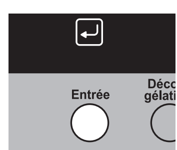


3

Tournez le **sélecteur** jusqu'à ce que "14:00" apparaisse.

Appuyez sur **Entrée** pour confirmer l'heure.

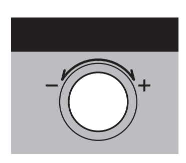


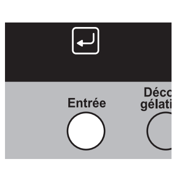


4

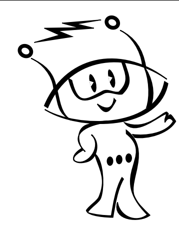
Tournez le **sélecteur** jusqu'à ce que "14:35" apparaisse.

Appuyez sur **Entrée.**
Les chiffres commencent à défiler sur l'horloge.



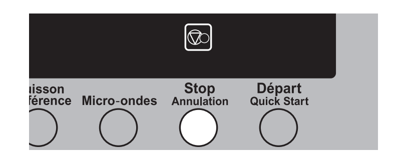


Sécurité Enfant



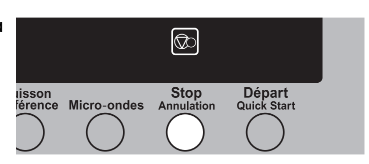
Votre four possède une fonction qui permet d'éviter les accidents.
Une fois la sécurité enfant activée, aucune fonction ne peut être utilisée et aucune cuisson ne peut être effectuée. Toutefois, votre enfant peut quand même ouvrir la porte du four.

1. Appuyez sur la touche **Stop/Annulation.**



2. Appuyez sur la touche **Stop/Annulation** et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que "L" apparaisse et qu'un BIP soit émis.
La **SECURITE ENFANT** est maintenant activée.

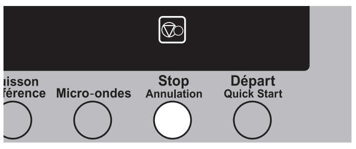
L'heure disparaîtra, mais réapparaîtra quelques secondes plus tard.



3. Si on appuie sur une touche, **"L"** apparaîtra.



4. Pour annuler la **SECURITE ENFANT,** appuyez sur la touche **Stop/Annulation** et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que **"L"** disparaisse.
Lorsque la touche sera relâchée, vous entendrez un BIP.



L’exemple suivant vous montre comment utiliser la chaleur tournante pour cuisiner certains aliments pendant 50 minutes à 220°C.

En mode Chaleur tournante, la température du four peut varier entre 40°C et 100°C~250°C.

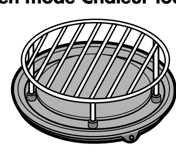
Le four possède une fonction de fermentation, à une température de 40°C. Attendez que le four refroidisse car vous ne pouvez pas utiliser la fonction de fermentation si la température est supérieure à 40°C.

Il est possible d'allonger le temps de cuisson jusqu'à 9 heures à une température maximum de 40°C dans la fonction convection du four à micro-ondes.

Il faudra quelques minutes pour que votre four atteigne la température sélectionnée.

Une fois la température adéquate atteinte, votre four émet un BIPsonore. Placez alors les aliments dans le four et commencer la cuisson.

La grille basse doit être utilisée pour la cuisson en mode Chaleur tournante.



1. Pour préchauffer le four.

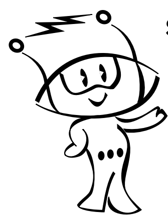
1. Appuyez sur **Stop/Annulation.**
2. Appuyez sur **Chaleur tournante** pour sélectionner le mode Chaleur tournante.
   Tournez le **sélecteur** jusqu’à ce que “220°C” apparaisse.
3. Appuyez sur **Départ.**
   L’écran d’affichage indique “Pr-H”.

2. Pour cuire.

1. Appuyez sur **Stop/Annulation.**
2. Appuyez sur **Chaleur tournante** pour sélectionner le mode Chaleur tournante.
   Tournez le **sélecteur** jusqu’à ce que “220°C” apparaisse.
3. Appuyez sur **Entrée** pour confirmer la température.
4. Tournez le **sélecteur** jusqu’à ce que “50:00“ apparaisse.
5. Appuyez sur **Départ.**
   Après la cuisson, portez des gants pour ne pas vous brûler et utilisez un récipient pour retirer le plateau métallique du micro-ondes, car celui-ci est très chaud.

Cuisson combinée rapide

L'exemple suivant vous montre comment programmer votre four avec une puissance micro de 360 W et gril pour un temps de cuisson de 25 minutes.



Speed Combi (Co-1, 2, 3)

Votre four possède une fonction de cuisson Combi qui vous permet de cuire les aliments avec la résistance de chauffe et le micro-ondes en même temps ou alternativement. Cela signifie généralement qu'il faut moins de temps pour cuire vos aliments.
Vous pouvez choisir entre trois types de niveaux de puissance (180 W, 360 W et 600 W) en mode Speed combi.

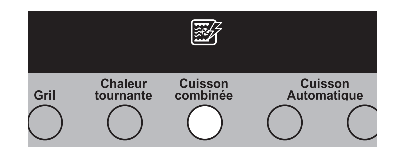
**** Type de Cuisson combinée rapide***

Co-1	1	Gril-1 + Puissance micro-ondes
Co-2	2	Gril-2 + Puissance micro-ondes
Co-3	3	Gril-3 + Puissance micro-ondes
Co-4	4	(Résistance de chauffe supérieure + inférieure) + Puissance micro-ondes
Co-5	5	Chaleur tournante + Puissance micro-ondes

* Mode Gril : voir page 20

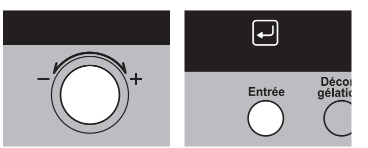
1. Appuyez sur **Stop/Clear.**

2. Appuyez sur **Cuisson combinée** pour sélectionner le mode gril combi (Co-1, 2, 3).



3. Tournez le **sélecteur** jusqu'à ce que "Co-1" apparaisse.

   Appuyez sur **Enter** pour confirmer le mode gril-1.



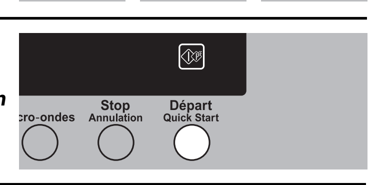
4. Tournez le **sélecteur** jusqu'à ce que "360W" apparaisse.

   Appuyez sur **Entrée** pour confirmer la puissance.

   Tournez le **sélecteur** jusqu'à ce que "25:00" apparaisse.

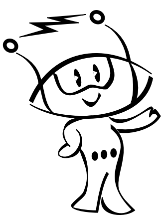
5. Appuyez sur **Départ.**

   Après la cuisson, portez des gants pour ne pas vous brûler et utilisez un récipient pour retirer le plateau métallique du micro-ondes, car celui-ci est très chaud.



Cuisson combinée rapide

L'exemple suivant vous montre comment programmer votre four avec une puissance de 360 W et à une température de 200°C, pour un temps de cuisson de 25 minutes.



Speed Combi (Co-4)

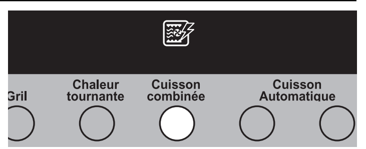
Vous pouvez choisir entre quatre niveaux de puissances (0 W, 180 W, 360 W, 600 W) en mode Cuisson combinée rapide (Co-4).

**** Type de Cuisson combinée rapide***

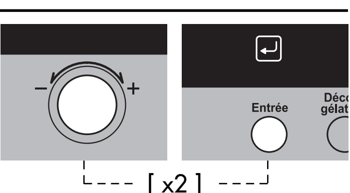
Co-1	6	Gril-1 + Puissance micro-ondes
Co-2	7	Gril-2 + Puissance micro-ondes
Co-3	8	Gril-3 + Puissance micro-ondes
Co-4	9	(Résistance de chauffe supérieure + inférieure) + Puissance micro-ondes
Co-5	10	Chaleur tournante + Puissance micro-ondes

1. Appuyez sur **Stop/Annulation.**

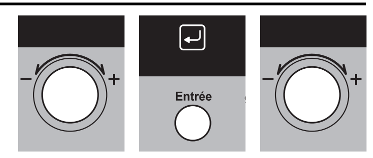
2. Appuyez sur **Cuisson combinée** pour sélectionner le mode Speed combi (Co-4).



3. Tournez le **sélecteur** jusqu'à ce que "Co-4" apparaisse.
Appuyez sur **Entrée** pour confirmer le mode Speed combi.
Tournez le **sélecteur** jusqu'à ce que "200°C" apparaisse.
Appuyez sur **Entrée** pour confirmer la température.

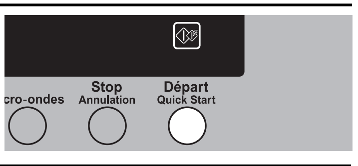


4. Tournez le **sélecteur** jusqu'à ce que "360 W" apparaisse.
Appuyez sur **Entrée** pour confirmer la puissance.
Tournez le **sélecteur** jusqu'à ce que "25:00" apparaisse.



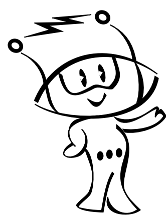
5. Appuyez sur **Départ.**

Après la cuisson, portez des gants pour ne pas vous brûler et utilisez un récipient pour retirer le plateau métallique du micro-ondes, car celui-ci est très chaud.



Cuisson combinée rapide

L'exemple suivant vous montre comment programmer votre four avec une puissance de 360 W et à une température de convection de 200°C, pour un temps de cuisson de 25 minutes.



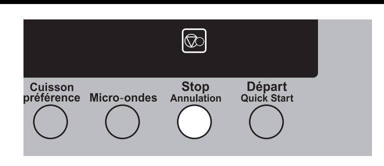
Speed Combi (Co-5)

Votre four possède une fonction qui vous permet de cuire les aliments avec **convection temp. (température convection)** et **microwave (micro-ondes)** en même temps ou alternativement. Cela signifie généralement qu'il faut moins de temps pour cuire vos aliments.
Vous pouvez choisir entre trois types de niveaux de puissance
(180 W, 360 W, 600 W), en mode Cuisson combinée rapide (Co-5).

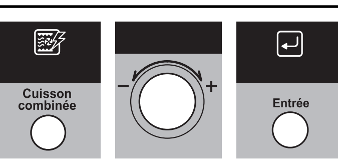
**** Type de Cuisson combinée rapide***

Co-1	1	Gril-1 + Puissance micro-ondes
Co-2	2	Gril-2 + Puissance micro-ondes
Co-3	3	Gril-3 + Puissance micro-ondes
Co-4	4	(Résistance de chauffe supérieure + inférieure) + Puissance micro-ondes
Co-5	5	Chaleur tournante + Puissance micro-ondes

1. Appuyer sur **Stop/Annulation.**

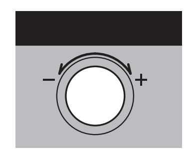


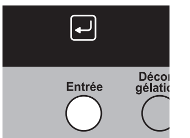
2. Appuyez sur **Cuisson combinée** pour sélectionner le mode Convection combi.
Tournez le **sélecteur** jusqu'à ce que "Co-5" apparaisse.
Appuyez sur **Enter** pour confirmer le mode Convection.



3. Tournez le **sélecteur** jusqu'à ce que "200°C" apparaisse.

Appuyez sur **Entrée** pour confirmer la température.

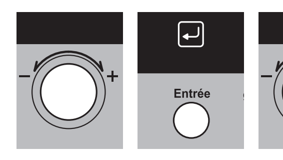




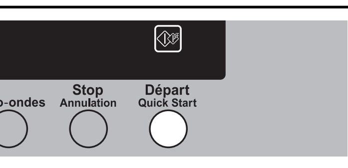
4. Tournez le **sélecteur** jusqu'à ce que "360 W" apparaisse.

Appuyez sur **Entrée** pour confirmer la puissance.

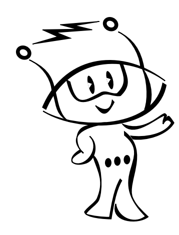
Tournez le **sélecteur** jusqu'à ce que "25:00" apparaisse.



5. Appuyez sur **Départ.**
Pour la cuisson, vous pouvez tourner le sélecteur pour augmenter ou diminuer le temps de cuisson.
Après la cuisson, portez des gants pour ne pas vous brûler et utilisez un récipient pour retirer le plateau métallique du micro-ondes, car celui-ci est très chaud.



L'exemple suivant vous montre comment cuire 0,4 kg de pizza surgelée (SC 1).

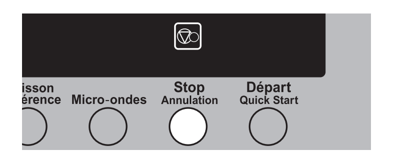


Les menus Cuisson automatique rapide sont programmés.
La fonction Cuisson automatique rapide vous permet de cuire rapidement la plupart de vos aliments favoris en sélectionnant le type d'aliments et le poids de ceux-ci.

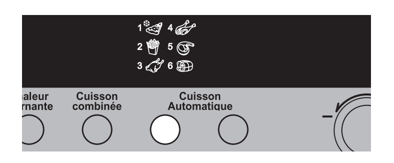
**** Type de Cuisson automatique rapide***

SC 1	1	Pizza surgelée
SC 2	2	Frites
SC 3	3	Poulet
SC 4	4	Morceaux de poulet
SC 5	5	Steaks de boeuf
SC 6	6	Rôti de porc

1 Appuyez sur **Stop/Annulation.**

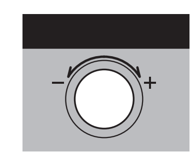
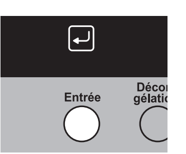


2 Appuyez sur **Cuisson Automatique.**



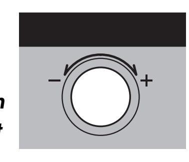
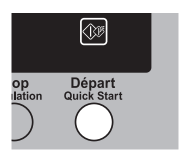
3 Tournez le **sélecteur** jusqu'à ce que “SC 1“ apparaisse.

Appuyez sur **Entrée** pour confirmer la catégorie (pizza surgelée).

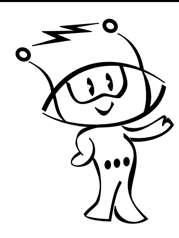
4 Tournez le **sélecteur** jusqu'à ce que "0.40 kg" apparaisse.

Appuyez sur **Départ.**
Après la cuisson, portez des gants pour ne pas vous brûler et utilisez un récipient pour retirer le plateau métallique du micro-ondes, car celui est très chaud.

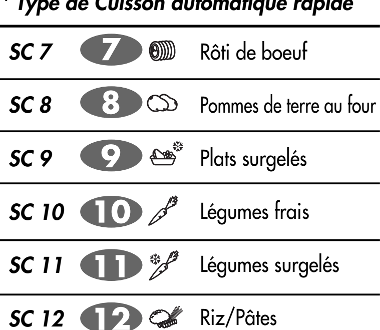
Cuisson automatique rapide

L'exemple suivant vous montre comment cuire 0,6 kg de pommes de terres au four (SC 8).



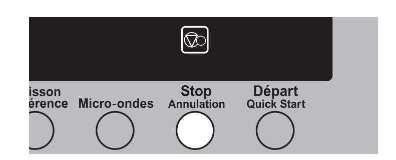
CUISSON AUTOMATIQUE RAPIDE vous permet de cuire facilement la plupart de vos aliments favoris en sélectionnant le type d'aliments et le poids de ceux-ci.

**** Type de Cuisson automatique rapide***

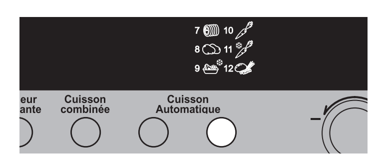


SC 7	7	Rôti de boeuf
SC 8	8	Pommes de terre au four
SC 9	9	Plats surgelés
SC 10	10	Légumes frais
SC 11	11	Légumes surgelés
SC 12	12	Riz/Pâtes

1. Appuyez sur **Stop/Annulation.**

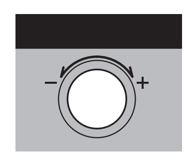


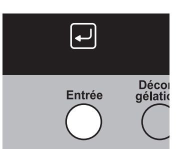
2. Appuyez sur **Cuisson Automatique.**



3. Tournez le **sélecteur** jusqu'à ce que "SC 8" apparaisse.

Appuyez sur **Entrée** pour confirmer la catégorie.

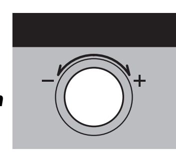


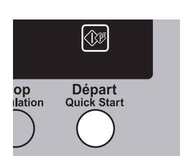


4. Tournez le **sélecteur** jusqu'à ce que "0.60 kg" apparaisse.

Appuyez sur **Départ.**

Après la cuisson, portez des gants pour ne pas vous brûler et utilisez un récipient pour retirer le plateau métallique du micro-ondes, car celui-ci est très chaud.





GUIDE CUISSON AUTOMATIQUE RAPIDE

Fonction	Catégorie		Limite de poids	Ustensile	Température des aliments	Instructions
Cuisson auto. rapide	SC 1	Pizza surgelée	0,30~0,50 kg	Plateau métallique	Congélation	Cette fonction permet de cuire des pizzas surgelées. Enlevez tous les emballages et placez la pizza sur le plateau métallique. Après la cuisson, laissez reposer la pizza 1 à 2 minutes.
	SC 2	Frites	0,20~0,75 kg	Plateau métallique	Congélation	Placez les frites surgelées sur le plateau métallique. Pour de meilleurs résultats, disposez-les en une seule couche. Après la cuisson, retirez les frites du four, puis laissez-les reposer 1 à 2 minutes.
	SC 3	Poulet	0,80~1,80 kg	Grille basse + Plateau métallique	Réfrigération	Si vous le souhaitez, induisez le poulet de margarine fondue, de beurre ou d'assaisonnement. Placez le poulet sur un côté, sur un plat non recouvert, sur la grille basse, sur le plateau métallique. Dès que vous entendez un BIP, égouttez le jus, puis retournez le poulet immédiatement. Après la cuisson, recouvrez-le de papier aluminium et laissez-le reposer pendant 10 minutes.
	SC 4	Morceaux de poulet	0,20~0,80 kg	Plateau métallique	Réfrigération	Placez les morceaux de poulet sur le plateau métallique. Dès que vous entendez un BIP, retournez les morceaux de poulet. Puis appuyez sur Start pour continuer la cuisson. Après la cuisson, recouvrez-les de papier aluminium et laissez-les reposer pendant 2 à 5 minutes.
	SC 5	Steaks de boeuf	0,30~1,20 kg	Grille basse + Plateau métallique	Réfrigération	Placez les steaks sur la grille basse. Dès que vous entendez un BIP, retournez-les. Puis appuyez sur Start pour continuer la cuisson. Après la cuisson, recouvrez-les de papier aluminium et laissez-les reposer pendant 10 minutes.
	SC 6	Rôti de porc	0,80~1,80 kg	Grille basse + Plateau métallique	Réfrigération	Dégraissez le rôti de porc. Enduisez-le de margarine fondue ou de beurre. Placez-le sur la grille basse, sur le plateau métallique. Dès que vous entendez un BIP, retournez-le rôti de porc. Puis appuyez sur Start pour continuer la cuisson. Après la cuisson, recouvrez-le de papier aluminium et laissez-le reposer pendant 10 minutes.

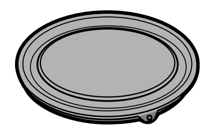
GUIDE CUISSON AUTOMATIQUE RAPIDE

Fonction	Catégorie		Limite de poids	Ustensile	Température des aliments	Instructions
Cuisson auto. rapide	SC 7	Rôti de boeuf	0,80~1,80 kg	Grille basse + Plateau métallique	Réfrigération	Enduisez le rôti de bœuf avec de la margarine fondue ou du beurre. Placez le rôti de bœuf sur la grille basse, sur le plateau métallique. Dès que vous entendez un BIP, retournez le rôti de porc. Puis appuyez sur Start pour continuer la cuisson. Après la cuisson, recouvrez le rôti de bœuf de papier aluminium et laissez-le reposer pendant 10 minutes.
	SC 8	Pommes de terre au four	0,20~1,00 kg	Plateau métallique	Temp. ambiante	Choisissez des pommes de terre moyennes. (200-220 g pour chaque) Lavez et séchez les pommes de terre. Piquez les pommes de terre plusieurs fois, à l'aide d'une fourchette. Placez les pommes de terre sur le plateau métallique. Réglez le poids et appuyez sur Start. Après la cuisson, enlevez les pommes de terre du four. Recouvrez les pommes de terre de papier aluminium et laissez-les reposer pendant 5 minutes.
	SC 9	Plats surgelés	0,40~1,00 kg	Grille basse + Plateau métallique	Congélation	Placez le plat surgelé sans le couvrir sur la grille basse.
	SC 10	Légumes frais	0,20~1,00 kg	Grille basse + Récipient spécial micro-ondes avec couvercle	Temp. ambiante	Placez les légumes dans un récipient spécial micro-ondes. Ajoutez de l'eau. Recouvrez-les d'un film plastique. Dès que vous entendez un BIP, remuez-les (une seule fois). Après la cuisson, remuez-les à nouveau et laissez-les reposer pendant 2 à 3 minutes. Ajoutez de l'eau en fonction de la quantité de légumes. ** 0,20 kg – 0,50 kg : 2 cuillerées à soupe ** 0,55 kg – 1,00 kg : 4 cuillerées à soupe

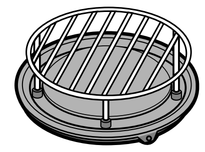
GUIDE CUISSON AUTOMATIQUE RAPIDE

<table>
<thead>
<tr><th>Fonction</th><th colspan="2">Catégorie</th><th>Limite de poids</th><th>Ustensile</th><th>Température des aliments</th><th>Instructions</th></tr>
</thead>
<tbody>
<tr><td rowspan="2">Cuisson auto. rapide</td><td>SC 11</td><td>Légumes surgelés</td><td>0,20~1,00 kg</td><td>Grille basse + Plateau métallique + Récipient spécial micro-ondes avec couvercle</td><td>Congélation</td><td>Placez les légumes dans un récipient spécial micro-ondes. Ajoutez de l'eau. Recouvrez-les d'un film. Dès que vous entendrez un BIP, remuez-les (une seule fois). Après la cuisson, remuez-les à nouveau et laissez-les reposer pendant 2 à 3 minutes. Ajoutez de l'eau en fonction de la quantité de légumes.
** 0,20 kg – 0,50 kg : 2 cuillerées à soupe
** 0,55 kg – 1,00 kg : 4 cuilllerées à soupe</td></tr>
<tr><td>SC 12</td><td>Riz / Pâtes</td><td>0,10~0,30 kg</td><td>Grille basse + Plateau métallique + Récipient spécial micro-ondes avec couvercle</td><td>Température ambiante</td><td>Placez le riz et l'eau bouillante avec 1/4 à 1 cuillérée à café de sel dans un récipient grand et profond (3 L). Dès que vous entendez un BIP, remuez le riz.
<table>
<tr><td colspan="2">Poids</td><td>100g</td><td>200g</td><td>300g</td><td>Couvercle</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Eau</td><td>Riz</td><td>250ml</td><td>350ml</td><td>480ml</td><td>Oui</td></tr>
<tr><td>Pâtes</td><td>300ml</td><td>600ml</td><td>900ml</td><td>Non</td></tr>
</table>
** Riz – Après la cuisson, recouvrez-le et laissez-le reposer pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que l'eau soit absorbée.
** Pâtes – Pendant la cuisson, remuez-les plusieurs fois, si nécessaire. Après la cuisson, laissez-les reposer pendant 1 ou 2 minutes. Rincez les pâtes à l'eau froide.</td></tr>
</tbody>
</table>

< Plateau métallique >



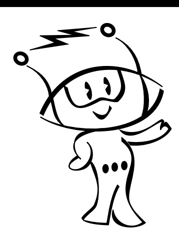
< Grille basse + Plateau métallique >



Décongélation

**** Lors de la décongélation, utilisez uniquement le plateau métallique.***

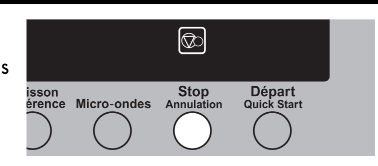
La température et la densité des aliments varie. Avant de commencer la cuisson, il est recommandé de vérifier les aliments avant de commencer la cuisson. Faites particulièrement attention aux gros morceaux de viande et de poulet, certains aliments peuvent ne pas être complètement décongelés avant de les cuire. Par exemple, le poisson cuit tellement vite qu'il est souvent conseillé de commencer la cuisson lorsque le poisson est encore légèrement congelé. Le programme PAIN permet de décongeler des petits pains. Il faut un certain temps pour que le centre du pain décongèle. L'exemple suivant vous montre comment décongeler 1,4 kg de volaille congelée.



Votre four possède quatre positions de décongélation au micro-ondes :**-VIANDE –VOLAILLE -POISSON** et **PAIN ;** chaque type de décongélation possède différentes positions de puissance. Si vous appuyez plusieurs fois sur la touche Décongélation, une autre position sera sélectionnée.

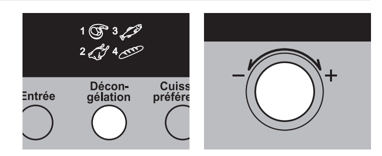
Catégorie	*N° décongélation*
VIANDE	***dEF1***
POISSON	***dEF2***
VOLAILLE	***dEF3***
PAIN	***dEF4***

1. Appuyez sur **Stop/Annulation.**
Pesez les aliments que vous êtes sur le point de décongeler. Assurez-vous de bien enlever toutes attaches ou tous emballages métalliques ; puis placez les aliments dans un récipient spécial micro-ondes, sur le plateau métallique, puis fermez la porte du four.

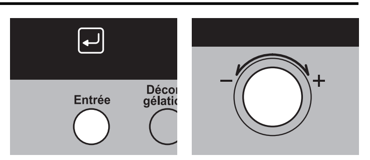


2. Appuyez une fois sur **Décongélation.**

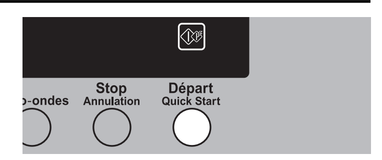
Tournez le **sélecteur** jusqu'à ce que "dEF2" apparaisse.



3. Appuyez sur **Entrée** pour confirmer la catégorie (volaille).
Saisissez le poids des aliments congelés que vous êtes sur le point de décongeler.
Tournez le **sélecteur** jusqu'à ce que "1.4 kg" apparaisse, pour le poids des aliments congelés.



4. Appuyez sur **Départ.**



5. Lors de la décongélation, votre four émettra un "BIP". Ouvrez la porte du four, retournez les aliments et séparez-les pour permettre une décongélation homogène sur l'ensemble des aliments. Enlevez les parties qui ont décongelé ou recouvrez-les pour ralentir la décongélation. Ensuite, fermez la porte du four, puis appuyez sur Start pour commencer la décongélation.
Votre four continuera la décongélation des aliments (même lorsqu'un bip a été émis) sauf si la porte est ouverte.

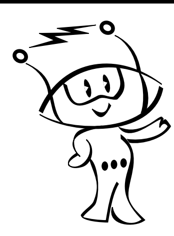
GUIDE DE DECONGELATION

* Les aliments à décongeler doivent être placés dans un récipient spécial micro-ondes, sans les couvrir, sur le plateau métallique.
* Si nécessaire, couvrez les petites parties de viande ou de volaille avec des bandes de papier aluminium. Cela permettra aux parties fines de ne pas se refroidir pendant la décongélation. Assurez-vous que le papier aluminium ne touche pas les parois du four.
* Séparez, dès que possible, les aliments, tels que la viande hachée, les côtelettes, les saucisses et le bacon.
  Lorsque vous entendez un BIP, retournez les aliments. Enlevez les parties décongelées. Continuez en décongelant les parties restantes.
  Après la décongélation, laissez les aliments reposer jusqu'à décongélation complète.
* Par exemple, il faut LAISSER REPOSER les gros morceaux de viande et les poulets entiers pendant au moins 1 heure avant la cuisson.

Catégorie	*Limite de poids*	*Ustensile*	*Aliments*
Viande	0,1 ~ 4,0 kg	Plateau métallique	**Viande** Viande hachée, steaks, petits morceaux de viande pour ragoûts, biftecks dans l'aloyau, ragoûts de viande, rôtis de rumsteck, hamburgers, côtelettes de porc, côtelettes d'agneau, roulade de viande, saucisses, côtelettes (2 cm) Lors de l'émission du bip, retournez les aliments. Après décongélation, laissez reposer les aliments pendant 5 à 15 minutes.
Volaille			**Volaille** Poulet entier, cuisses, blancs, blancs de dinde (inférieur à 2,0 kg) Lors de l'émission du bip, retournez les aliments. Après la décongélation, laissez reposer les aliments pendant 20 à 30 minutes
Poisson			**Poisson** Filets, steaks, poisson entier, fruits de mer Lors de l'émission du bip, retournez les aliments. Après la décongélation, laissez reposer les aliments pendant 10 à 20 minutes
Pain	0,1 ~ 0,5 kg		Tranches de pain, petits pains, baguettes, etc.

Gril
Cuisson

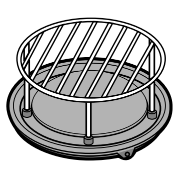
L'exemple suivant vous montre comment utiliser la fonction Gril-1 pour cuire des aliments pendant 12 minutes et 30 secondes.



Cette fonction vous permettra de brûnir et de griller rapidement les aliments.

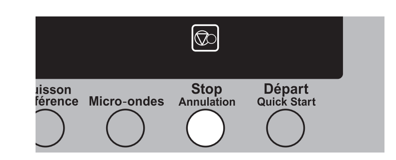
En mode gril, la grille est placée sur le plateau métallique, en mode gril.

En mode gril, la grille haute doit être utilisée pendant la cuisson.

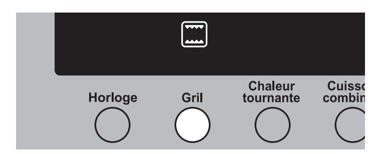




Appuyez sur **Stop/Annulation.**



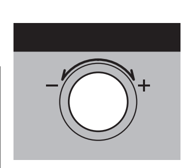
Appuyez sur **Gril** pour sélectionner le mode gril.

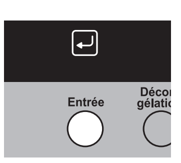


Tournez le **sélecteur** jusqu'à ce que "gr-1" apparaisse.

Appuyez sur **Entrée** pour confirmer le mode gril.

Catégorie	Afficheur	Fonctionnement de la résistance de chauffe
Gril-1	gr-1	Résistance de chauffe supérieure (2 000 W)
Gril-2	gr-2	Résistance de chauffe supérieure (1 100 W)
Gril-3	gr-3	Résistance de chauffe inférieure (700 W)

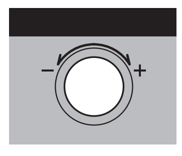


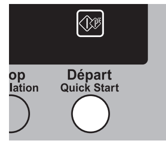


Tournez le **sélecteur** jusqu'à ce que "12:30" apparaisse.

Appuyez sur **Départ.**

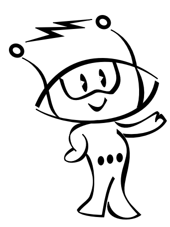
Après la cuisson, portez des gants pour ne pas vous brûler et utilisez un récipient pour retirer le plateau métallique du micro-ondes, car celui-ci est très chaud.





Micro-ondes
(Cuisson avec modulation de puissance)

L'exemple suivant vous montre comment cuire des aliments avec une puissance de 600 W, pendant 5 minutes et 30 secondes.

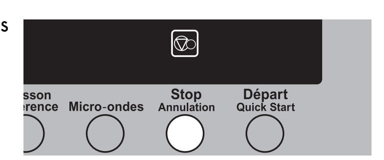


Votre four possède cinq positions de puissance différentes. Une puissance élevée est automatiquement sélectionnée et le fait de tourner le sélecteur sélectionnera un nouveau niveau de puissance.

PUISSANCE	
MAXIMUM	900 W
FORTE-MOYENNE	600 W
MOYENNE	360 W
DECONGELATION/ MOYENNEMENT FAIBLE	180 W
FAIBLE	90 W

1. Assurez-vous que vous avez installé votre four correctement en suivant les instructions indiquées dans ce manuel d'utilisation.

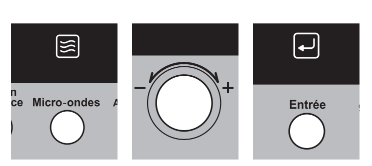
   Appuyez sur **Stop/Annulation.**



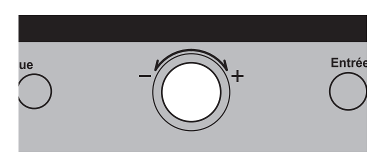
2. Appuyez une fois sur **Microondes** pour sélectionner le mode micro-ondes.

   Tournez le **sélecteur** jusqu'à ce que "600 W" apparaisse.

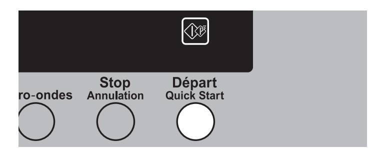
   Appuyez sur **Entrée** pour confirmer la puissance.



3. Tournez le **sélecteur** jusqu'à ce que "5:30" apparaisse.



4. Appuyez sur **Départ.**



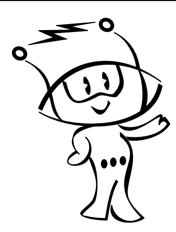
Niveaux de puissance

Pour vous donner plus de souplesse et vous permettre de mieux contrôler la cuisson, votre four à micro-ondes possède 5 niveaux de puissance différents. Le tableau ci-dessous montre des exemples d'aliments et fournit des recommandations sur les niveaux de puissance de votre four à micro-ondes.

NIVEAU DE PUISSANCE	*PUISSANCE*	*UTILISATION*	*ACCESSOIRE*
MAXIMUM	900 W	* Faire bouillir de l'eau * Faire brunir du bœuf haché * Faire cuire des morceaux de volaille, du poisson, des légumes * Faire cuire des morceaux tendres de viande	Grille basse + Grille métallique
FORTE-MOYENNE	600 W	* Tout réchauffage * Faire rôtir de la viande et de la volaille * Faire cuire des champignons et des coquillages * Faire cuire des aliments contenant du fromage et des œufs	
MOYENNE	360 W	* Faire cuire des gâteaux et des "scones" * Préparer des œufs * Préparer de la crème anglaise * Préparer du riz, de la soupe	
DECONGELATION/ MOYENNEMENT FAIBLE	180 W	* Toute décongélation * Faire fondre du beurre et du chocolat * Faire cuire des morceaux de viande moins tendres	Plateau métallique
FAIBLE	90 W	* Ramollir le beurre et le fromage * Ramollir les glaces * Faire lever la pâte	Grille basse + Plateau métallique

Enchaînement de deux cycles de cuisson

L'exemple suivant vous montre comment cuire certains aliments en deux étapes. La première étape vous permet de cuire les aliments pendant 11 minutes sur la position MAXIMUM (900 W) ; la seconde étape vous permet de cuire les aliments pendant 35 minutes sur la position 360 W.



En mode Two stage cooking, vous pouvez ouvrir la porte du four et vérifier les aliments. Fermez la porte du four, puis appuyez sur **Start** ; la cuisson continuera.

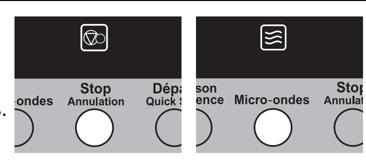
A la fin de l'étape 1, un BIP est émis et l'étape 2 commence.

Si vous souhaitez annuler la programmation, appuyez deux fois sur **Stop/Clear.**

1. Appuyez sur **Stop/Annulation.**

   Réglez la puissance et le temps de cuisson **pour l'étape 1.**

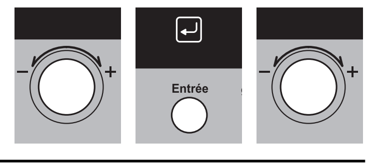
   Appuyez une fois sur **Microondes** pour sélectionner le mode Micro-ondes.



2. Tournez le **sélecteur** jusqu'à ce que "900 W" apparaisse.

   Appuyez sur **Entrée** pour confirmer la puissance.

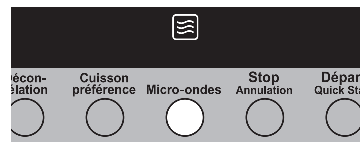
   Tournez le **sélecteur** jusqu'à ce que "11:00" apparaisse.





3. Réglez la puissance et le temps de cuisson **pour l'étape 2.**

   Appuyez une fois sur **Microondes** pour sélectionner le mode Micro-ondes.

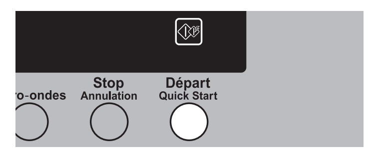


4. Tournez le **sélecteur** jusqu'à ce que "360 W" apparaisse.

   Appuyez sur **Entrée** pour confirmer la puissance.

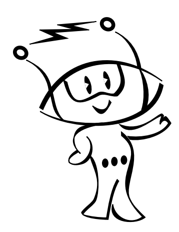
   Tournez le **sélecteur** jusqu'à ce que "35:00" apparaisse.

5. Appuyez sur **Départ.**



Cuisson Préférence

Cette fonction vous permet de définir et d'exécuter un programme à une seule étape, fréquemment utilisé. Une fois le programme de cuisson défini, vous pouvez l'utiliser en appuyant sur la touche Favorite cook. L'exemple suivant vous montre comment régler le programme de cuisson pour un temps de cuisson de 10 minutes et 30 secondes sur la position 600 W.



1. Réglage

Le programme de cuisson peut être enregistré dans la mémoire de votre four.
Si vous souhaitez modifier votre CUISSON PREFERENCE, il vous suffit d'entrer un nouveau programme de cuisson.

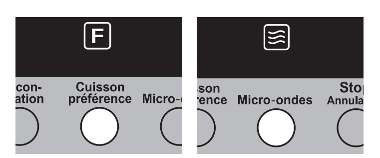
Vous pouvez enregistrer jusqu'à 9 modes.
(FA-1 ~ FA-9)

1 Appuyez sur **Stop/Annulation .**

Cuisson préférence | Micro-ondes | Stop Annulation | Départ Quick Start

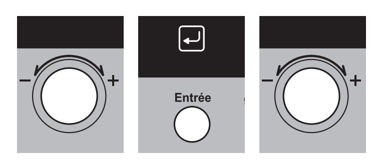
2 Appuyez sur la touche **Cuisson préférence**, FA-1 apparaît à l'écran.

Appuyez sur **Micro.**



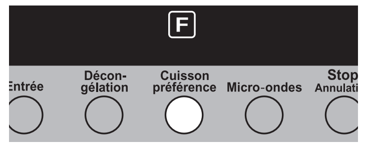
3 Tournez le **sélecteur** jusqu'à ce que "600 W" apparaisse.
Appuyez sur **Entrée.**

Tournez le **sélecteur** jusqu'à ce que "10:30" apparaisse

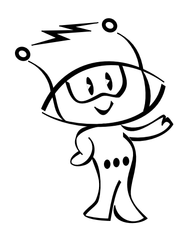


Appuyez sur **Cuisson préférence.**
(Appuyez sur **Départ**, le programme de cuisson sera enregistré dans la mémoire de votre four et la cuisson commencera)

Réglage terminé avec succès.

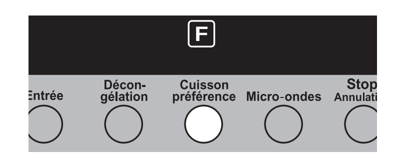


Cuisson Préférence

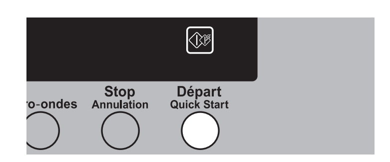


2. Cuisson

Lors de la cuisson, utilisez cette fonction en appuyant sur la touche Favorite cook.
Appuyez sur la touche **Cuisson préférence** jusqu'à ce que "FA-1" apparaisse.



Appuyez sur **Départ.**

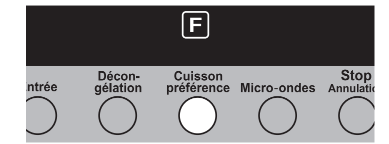


3. Modification du programme
(si une cuisson est programmée sur FA-1)

Si vous appuyez sur la touche **Cuisson préférence**, FA-1 et les données de cuisson apparaissent.

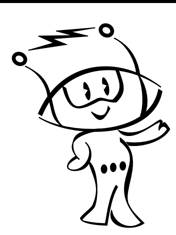
Appuyez sur une des touches **Fonction** que vous souhaitez programmer. Choisissez un nouveau programme de cuisson.

Appuyez sur la touche **Cuisson préférence.**
(Appuyez sur Start, le programme de cuisson sera enregistré dans la mémoire de votre four et la cuisson commencera)

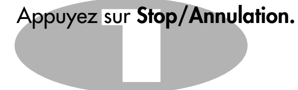


Démarrage rapide

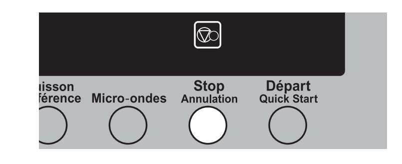
L'exemple suivant vous montre comment régler un temps de cuisson de 2 minutes sur la position de puissance MAXIMUM (900 W).



La fonction **Quick Start** vous permet de définir des intervalles de 30 secondes sur la position MAXIMUM (900 W) d'une seule pression de la touche **Quick Start.**

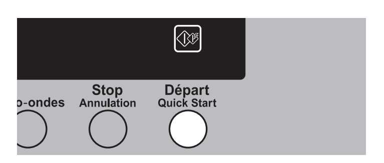


Appuyez sur **Stop/Annulation.**



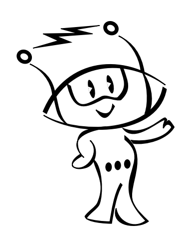
2

Appuyez quatre fois sur **Quick Start** pour sélectionner un temps de cuisson de 2 minutes sur la position de puissance MAXIMUM (900 W). Votre four commencera la cuisson avant que vous n'ayez appuyé sur la touche pour la quatrième fois.



Touche Plus ou Moins
(Cuisson Plus ou moins longue)

L'exemple suivant vous montre comment modifier les programmes prédéfinis de CUISSON RAPIDE AUTOMATIQUE pour obtenir un temps de cuisson plus long ou plus court, selon le cas.

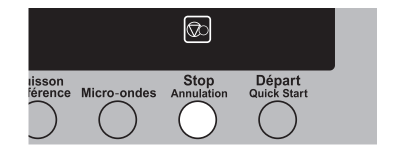


Lorsque vous utilisez le programme CUISSON AUTOMATIQUE RAPIDE, et si vous trouvez que les aliments sont trop cuits ou au contraire ne sont pas assez cuits, vous pouvez augmenter ou diminuer le temps de cuisson en tournant le sélecteur.

A tout moment, vous pouvez rallonger ou raccourcir le temps de cuisson (sauf en mode décongélation) en tournant le sélecteur.

Temps de cuisson	*Augmenter ou diminuer le temps de cuisson*
0~3 min.	***10 sec.***
3~20 min.	***30 sec.***
20~30 min.	***1 min.***
30~90 min.	***5 min.***

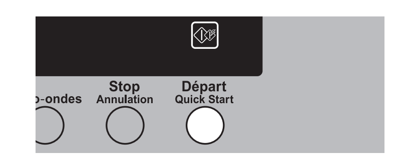
1 Appuyez sur **Stop/Annulation.**



2 Choisissez le programme **Cuisson automatique.**

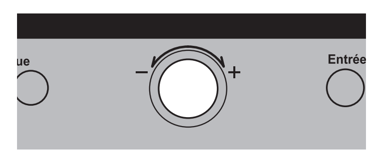
Sélectionnez le poids des aliments.

Appuyez sur **Départ.**



3 Tournez le **sélecteur.**

Le temps de cuisson augmentera ou diminuera.



Listes des tests
EN 60705

Fonction	Plat	Puissance micro-ondes, Temps de cuisson	Type de chauffage, Température	Instructions
Décongélation aux micro- ondes	Viande	180 watts, 6-7 min + 90 watts, 8-10 min	-	Poser sur le plat métallique. Tourner après 6-7 minutes.
Cuisson Micro-ondes	Crème brûlée	600 watts, 5 min + 360 watts, 12-15 min	-	Poser le plat en pyrex sur la clayette basse.
	Cake, madeleines	600 watts,9-11 min	-	Poser le plat en pyrex de 22cm de diamètre sur la clayette basse.
	Tranche de viande	600 watts, 25-30min	-	Poser le plat en pyrex sur la clayette basse.
Cuisson combinée avec micro-ondes	Gratin de pommes de terre	360 watts, 30-35 min	Cuisson combinée rapide -5 140°C	Poser le plat en pyrex de 22cm de diamètre sur la clayette basse.
	Cake	180 watts, 20-25 min	Cuisson combinée rapide -5 180°C	Poser le plat en pyrex de 22cm de diamètre sur la clayette basse.
	Poulet	360 watts, 35-40 min	Cuisson combinée rapide -5 230°C	Poser le poulet sur le côté sur la clayette basse. Tourner après 20 minutes.

⚠ ATTENTION

Vérifiez que les temps de cuisson sont correctement réglés ; toute surcuisson peut mettre le FEU et ENDOMMAGER alors le FOUR.

Consignes importantes de sécurité

Lisez ces consignes avec grande attention et conservez-les pour pouvoir vous y référer

1. Ne pas tenter d'altérer, ou de réparer la porte, le panneau de commande, les interrupteurs de verrouillage de sécurité ou une autre partie quelconque du four. Il est en effet dangereux d'intervenir sur l'appareil en deposant des couvercles protégeant contre l'exposition à l'énergie micro-ondes. Les réparations ne doivent être entreprises que par un technicien qualifié.
2. Ne pas faire fonctionner le four vide. Il est préférable de laisser un verre d'eau dans le four inutilisé. L'eau absorbera les micro-ondes en toute sécurité en cas de démarrage accidentel du four.
3. Ne pas utiliser le four comme deshumidificateur, cela pourrait endommager les composants électriques et provoquer des dysfonctionnements. (ex: ne mettre ni journaux mouillés, vêtements, jouets, animaux ni composants électriques dans le four à micro-ondes en marche)
4. Ne pas cuire d'aliments enveloppés dans de l'essuie-tout à moins que cela ne soit indiqué dans votre livre de recettes pour l'aliment que vous cuisinez.
5. Ne pas utiliser de papier journal au lieu d'essuie-tout pour la cuisson.
6. Ne pas utiliser de récipients en bois. Ils peuvent chauffer et carboniser. Ne pas utiliser de récipient métallique avec des incrustations métalliques (or ou argent par exemple). Enlever toutes les fermetures métalliques. Des objets en métal peuvent créer un arc dans le four et engendrer des dégâts importants.
7. Ne pas faire fonctionner le four lorsqu'un torchon, une serviette ou tout autre objet vient faire obstruction entre la porte et le devant du four, ce qui pourrait engendrer des fuites d'énergie micro-ondes.
8. Ne pas utiliser de produits fabriqués à partir de papier recyclé : ils peuvent contenir des impuretés et engendrer des étincelles et / ou s'enflammer quand ils sont utilisés pour la cuisson.
9. Ne pas rincer le plateau tournant juste après la cuisson. Cela peut l'endommager ou le casser.
10. De petites quantités d'aliments peuvent requérir des temps de cuisson ou de chauffage plus courts. S'ils sont placés dans le four pour une durée normale, ils peuvent surchauffer et brûler.
11. Veiller à bien placer le four de sorte que le devant de la porte se situe à au moins 8 cm derrière le bord de la surface sur laquelle il est posé, afin d'éviter le renversement accidentel de l'appareil.
12. Avant la cuisson, percer la peau des pommes de terre, des pommes ou de tout autre fruit ou légume semblable.
13. Ne pas cuire les oeufs dans leur coquille. L'augmentation de la pression à l'intérieur de l'oeuf le fera exploser.
14. Ne pas utiliser le four pour frire.
15. Enlever les emballages plastiques des aliments avant de cuire ou de décongeler. Noter cependant que dans certains cas l'aliment doit être couvert par un film plastique pour le réchauffage et la cuisson.
16. Si la porte du four est endommagée, ne pas utiliser le four jusqu'à ce qu'il ait été réparé par un technicien spécialisé du service après-vente.
17. En cas de fumée, ne pas ouvrir la porte du four, éteindre ou débrancher le four de la prise de courant.
18. Lorsque la nourriture est réchauffée ou cuite dans des récipients jetables en plastique, papier ou autres matériaux combustibles, surveiller de près le four pour noter toute détérioration du récipient.
19. Ne laisser les enfants utiliser le four sans surveillance que si les instructions adéquates ont été données pour éviter tous les risques inhérents à cette utilisation.
20. Les liquides ou d'autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients hermétiques, en raison du risque d'explosion.
21. Ne pas utiliser le four si les joints de la porte et les surfaces d'étanchéité sont endommagés. Avant toute utilisation faire viser le four par un technicien qualifié.
22. Utiliser des ustensiles compatibles au four à micro-ondes.
23. Lorsque le four fonctionne en mode gril, cuisson rapide à température élevée ou en programmes de cuisson automatiques, ne pas toucher la porte du four, l'encadrement, la cavité ni les plats de cuisson à moins de porter des gants spéciaux. Assurez-vous que les plats ne soient pas trop chaud avant de les sortir du four.

Consignes importantes de sécurité

Lisez ces consignes avec grande attention et conservez-les pour pouvoir vous y référer

24. N'employez que des ustensiles appropriés pour utilisation dans des fours à micro-ondes.
25. Si vous réchauffez des aliments dans des récipients en plastique ou en carton, surveillez le four car ces matières risquent de brûler.
26. Si le four dégage de la fumée, éteignez-le, débranchez-le et maintenez sa porte fermée afin d'étouffer toute flamme.
27. Le réchauffage de boissons dans le four à micro-ondes peut provoquer une ébullition retardée soudaine, c'est pourquoi vous devez faire attention lorsque vous manipulez le récipient.
28. Le contenu des biberons et des pots de nourriture pour bébés doit être agité ou secoué et sa température doit être vérifiée avant la consommation, afin d'éviter des brûlures.
29. Les oeufs dans leur coquille et les oeufs durs ne doivent pas être réchauffés dans un four à micro-onde car ils peuvent exploser, ce qui peut arriver même après avoir conclu le réchauffage dans le four à micro-ondes.
30. Détails pour le nettoyage des joints de la porte, des cavités et des pièces adjacentes.
31. Le four doit être régulièrement nettoyé et tout débris alimentaire doit être enlevé.
32. Ne pas maintenir le four propre peut permettre la détérioration de sa surface, ce qui pourrait nuire à la durée de vie de l'appareil et résulter éventuellement dans une situation dangereuse.
33. N'utilisez que la sonde thermique recommandée pour ce four (pour les appareils ayant une fonction pour utiliser une sonde thermique).
34. Si des éléments chauffants sont introduits, l'appareil devient chaud lors de son utilisation. Faites attention à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.
35. L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé par de petits enfants ou des handicapés sans surveillance.
36. Le four à micro-ondes doit être opéré avec la porte décorative ouverte.
37. Cette connexion peut se faire avec une prise accessible ou bien en incorporant un interrupteur dans le câblage fixe en fonction des règles électriques.
38. Ne pas utiliser de détergents abrasifs ou d'éponges métalliques dures sur la porte vitrée du four car elle pourait se rayer, ce qui fragiliserait la vitre.
39. Le four à micro ondes ne doit pas être placé dans un meuble.
40. Si le four fonctionne en mode combiné, il est recommandé que les enfants n'utilisent pas le four que sous la surveillance d'adultes en raison des températures générées.
41. La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne.
42. Les surfaces peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation.

⚠ **ATTENTION**: Si la porte ou les joints de la porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé jusqu'à sa réparation par une personne qualifiée.

⚠ **ATTENTION**: Il est dangereux pour toute personne non qualifiée d'effectuer toute opération de service technique ou de réparation supposant l'extraction du couvercle protégeant contre l'exposition à l'énergie du four à micro-ondes.

⚠ **ATTENTION**: Les liquides et d'autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés car ceux-ci pourraient exploser.

⚠ **ATTENTION**: Ne permettez pas aux enfants d'utiliser le four à micro-ondes sans surveillance, sauf si vous leur avez donné des instructions appropriées de manière à ce qu'ils soient en mesure d'utiliser le four en toute sécurité et qu'ils comprennent les dangers d'une utilisation incorrecte de cet appareil.

⚠ **ATTENTION**: Les parties accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Eloignez les enfants.

Si vous utilisez la fonction micro-ondes, n'utilisez jamais d'ustensiles métalliques ou d'ustensiles qui ont des garnitures métalliques

Les ondes ne peuvent pas pénétrer le métal. Elles risquent de faire rebondir tout objet métallique se trouvant dans le four et de provoquer un arc électrique, un phénomène similaire à celui de l'éclair. La plupart des ustensiles non métalliques et résistants à la chaleur peuvent être utilisés sans risque pour votre four à micro-ondes. Toutefois, certains ustensiles peuvent contenir des matériaux qui les rendent inappropriés pour être utilisés dans un four à micro-ondes. Si vous avez un doute sur un ustensile, il y a un moyen très simple de savoir si vous pouvez l'utiliser avec la fonction Micro-ondes.

Placez l'ustensile en question à côté d'un récipient en verre rempli d'eau, en mode Micro-ondes, sur la position de puissance HIGH (ELEVEE) pendant 1 minute. Si l'eau se réchauffe, mais que l'ustensile est froid au toucher, cela signifie que l'ustensile peut être utilisé dans votre four à micro-ondes. Toutefois, si l'eau ne change pas de température, mais que l'ustensile devient chaud, les micro-ondes sont absorbées par l'ustensile : cela signifie que cet ustensile ne peut pas être utilisé dans un four à micro-ondes. Vous avez certainement dans votre cuisine un grand nombre d'ustensiles que vous pourriez utiliser pour votre four à micro-ondes. Lisez simplement la liste des ustensiles ci-dessous.

Vaisselle de table

Un grand nombre d'articles de vaisselle de table peuvent être utilisés dans votre four à micro-ondes. Si toutefois vous avez des doutes, consultez la documentation du fabricant ou bien réalisez le test dans votre four à micro-ondes.

Récipients en verre

Les récipients en verre, qui résistent à la chaleur, peuvent être utilisés sans danger dans votre four à micro-ondes. Cela comprend toutes les marques de récipients en verre trempé. Toutefois, n'utilisez pas de récipients en verre délicats, tels que les grands verres ou les verres à vin, car ils risquent de se briser au fur et à mesure que les aliments chauffent.

Récipients en plastique

Ils peuvent être utilisés pour contenir des aliments qui vont être réchauffés rapidement. Toutefois, ils ne doivent pas être utilisés pour contenir des aliments dont la cuisson prend un temps assez important, car les aliments chauds risquent de déformer ou de faire fondre les récipients en plastique.

Récipients en carton et essuie-tout

Les assiettes et récipients en carton peuvent être utilisés sans danger dans votre four à micro-ondes, à condition que le temps de cuisson soit court et que les aliments qui doivent être cuits aient une faible teneur en matières grasses et en humidité. L'essuie-tout est également très utile pour emballer les aliments et pour placer sur les plaques à pâtisserie sur lesquelles sont cuits des aliments gras, tels que le bacon. En général, évitez d'utiliser les essuie-tout colorés car la couleur risque de fondre. Certains essuie-tout recyclés peuvent contenir des impuretés, ce qui risque de provoquer un arc électrique ou des étincelles, en mode Micro-ondes.

Sacs plastiques spécial cuisson

A condition qu'ils soient spécialement conçus pour la cuisson, les sacs plastiques spécial cuisson peuvent être utilisés sans risques dans votre four à micro-ondes. Toutefois, faites une fente dans le sac pour que la vapeur puisse s'échapper. En mode Micro-ondes, n'utilisez jamais de sacs plastiques ordinaires pour cuire des aliments, sinon ils fondraient et se déchireraient.

Récipients en plastique spécial micro-ondes

Vous trouverez une grande variété de formes et de tailles différentes de récipients spécial micro-ondes. Pour la plupart, vous pouvez probablement utiliser des récipients que vous avez déjà chez vous plutôt que d'investir dans de nouveaux ustensiles de cuisine.

Récipients en poterie, grès et céramique

Les récipients fabriqués avec ces matériaux peuvent généralement être utilisés en mode Micro-ondes, mais ils doivent être testés avant d'être utilisés.

⚠ ATTENTION

Certains récipients qui contiennent une grande quantité de plomb ou de fer ne peuvent pas être utilisés comme ustensiles dans votre four à micro-ondes.

Vérifiez les ustensiles pour vous assurer qu'ils peuvent être utilisés en mode Micro-ondes.

Caractéristiques des aliments et Cuisson au micro-ondes

Surveiller les aliments pendant la cuisson

Les recettes du livre ont été concoctées avec une grande attention, mais votre réussite dans la préparation de ces recettes dépend de l'attention que vous apportez aux aliments pendant leur cuisson.

Surveillez toujours les aliments pendant la cuisson. Votre four à micro-ondes est équipé d'une lampe-témoin qui s'allume automatiquement lorsque le four fonctionne de sorte que vous puissiez voir ce qui se passe à l'intérieur et vérifier la progression de la cuisson. Les instructions données dans les recettes doivent être considérées comme des recommandations minimales. S'il vous semble que les aliments cuisent de manière non homogène, procédez à des réglages, si nécessaire, pour résoudre le problème.

Facteurs ayant une influence sur le temps de cuisson

De nombreux facteurs ont une influence sur le temps de cuisson. Selon la température des ingrédients utilisés dans une recette, les temps de cuisson sont très différents. Par exemple, la cuisson d'un gâteau préparé avec du beurre, du lait et des œufs très froids prendra beaucoup plus longtemps qu'un gâteau préparé avec des ingrédients qui sont à température ambiante. Toutes les recettes du livre indiquent une plage de temps de cuisson. Vous trouverez certainement que les aliments ne sont pas assez cuits pour les temps de cuisson les plus bas, et vous voudrez peut-être cuire les aliments un peu plus que le temps maximum indiqué, selon vos goûts. La philosophie inhérente à ce livre de recettes est la suivante : dans une recette, il vaut mieux être prudent lorsqu'on indique les temps de cuisson. Les aliments trop cuits sont bons à jeter. Certaines des recettes, particulièrement les recettes de pains, de gâteaux et de crème anglaise, recommandent de retirer les aliments du four lorsqu'ils sont légèrement trop cuits. Il ne s'agit pas d'une erreur.

Si on laisse reposer les aliments et qu'on les recouvre, ils continueront à cuire en dehors du four car la chaleur piégée dans les parties extérieures des aliments se dirige peu à peu vers l'intérieur. Si les aliments restent dans le four jusqu'à ce qu'ils soient cuits tout au long du temps de cuisson, les parties extérieures seront trop cuites voire brûlées. Vous serez bientôt expert dans l'estimation des temps de cuisson et de repos pour un grand nombre d'aliments.

Densité des aliments

Les aliments légers, poreux, tels que gâteaux et pains cuisent plus rapidement que les aliments lourds et denses, tels que rôtis et ragoûts. Lorsque vous cuisez des aliments poreux, faites attention à ce que les bords extérieurs ne deviennent pas secs et fragiles.

Hauteur des aliments

La partie supérieure des aliments hauts, en particulier les rôtis, cuira plus rapidement que la partie inférieure. Par conséquent, il vaut mieux retourner les aliments hauts pendant la cuisson, même plusieurs fois, si nécessaire.

Teneur en humidité des aliments

Etant donné que la chaleur générée par les micro-ondes a tendance à évaporer l'humidité, il faut arroser les aliments relativement secs, tels que les rôtis et certains légumes avec un peu d'eau, avant la cuisson, ou les couvrir pour garder l'humidité.

Os et matières grasses contenus dans les aliments

Les os sont conducteurs de chaleur et les matières grasses cuisent plus rapidement que la viande. Lorsque vous cuisez des morceaux de viande avec des os ou des morceaux gras de viande, veillez à ce qu'ils ne cuisent pas de manière inégale et qu'ils ne soient pas trop cuits.

Quantité d'aliments

Le nombre d'ondes dans votre four reste constant indépendamment de la quantité d'aliments à cuire. Par conséquent, plus vous mettez d'aliments dans le four, plus le temps de cuisson est long.

Lorsque vous préparez une recette et que vous n'utilisez que la moitié des ingrédients, n'oubliez pas de diminuer le temps de cuisson d'au moins un tiers.

Forme des aliments

Les ondes ne pénètrent les aliments qu'à une profondeur d'environ 2 cm, la partie intérieure des aliments qui ont une certaine épaisseur sont cuits car la chaleur générée à l'extérieur se dirige vers l'intérieur. Seul le bord extérieur des aliments est cuit par les ondes ; le reste est cuit par conduction. La forme la plus inadéquate pour un aliment à cuire dans un four à micro-ondes est un aliment épais et carré. Les coins brûleront bien avant que le centre soit chaud. Les aliments fins et ronds ainsi que les aliments qui sont arrondis cuisent très facilement dans le four à micro-ondes.

Couvrir les aliments

Un couvercle piège la chaleur et la vapeur accélère la cuisson des aliments. Utilisez un couvercle ou un film spécial micro-ondes avec un coin rabattu pour éviter toute rupture.

Brunir les aliments

Les viandes et les volailles qui sont cuites pendant quinze minutes ou plus longtemps bruniront légèrement dans leur propre graisse. Les aliments qui ont un temps de cuisson plus court peuvent être recouverts d'une sauce brune, comme par exemple la sauce worcestershire, la sauce au soja ou la sauce barbecue, pour obtenir une couleur très agréable à l'oeil. Dans la mesure où seulement une petite quantité de sauce brune est ajoutée aux aliments, le goût des aliments est préservé.

Couvrir les aliments avec du papier sulfurisé

Le papier sulfurisé permet aux matières grasses de ne pas éclabousser et aux aliments de conserver leur chaleur. Mais, le fait que le papier sulfurisé couvre moins les aliments qu'un couvercle ou un film permet aux aliments de sécher légèrement.

Disposition et espacement

Des aliments tels que les pommes de terre cuites au four, les biscuits et les hors-d'oeuvres cuiront de manière plus homogène s'ils sont placés dans le four à une distance égale, de préférence en rond. N'empilez jamais d'aliments les uns sur les autres.

Remuer les aliments

Le fait de remuer les aliments est une des techniques les plus importantes de la cuisson au micro-ondes. En cuisine traditionnelle, les aliments sont remués pour bien les mélanger. Toutefois, les aliments cuits au micro-ondes doivent être remués pour répandre et redistribuer la chaleur. Remuez toujours de l'extérieur vers le centre car c'est l'extérieur des aliments qui se réchauffe en premier.

Retourner les aliments

Il faut retourner les aliments, volumineux et hauts, tels que les rôtis et les poulets, pour que le haut et le bas des aliments cuisent de manière homogène. Il est également recommandé de retourner les morceaux de poulet et les côtelettes.

Placer les morceaux les plus épais, faces vers l'extérieur

Dans la mesure où les ondes sont dirigées vers la partie extérieure des aliments, il est plus judicieux de placer les morceaux de viande, de volaille, de poisson, les plus épais, sur le bord extérieur du plat à four. Ainsi, les parties les plus épaisses recevront une plus grande quantité d'ondes et les aliments cuiront de manière homogène.

Protection avec du papier aluminium

Vous pouvez mettre des bandes de papier aluminium (qui bloquent les ondes) sur les coins ou les bords des aliments de forme carrée ou rectangulaire pour éviter que ces parties ne cuisent trop. N'utilisez jamais trop de papier aluminium et veillez à ce que le papier aluminium soit bien fixé au plat, car sinon cela pourrait provoquer un arc électrique dans le four.

Placer les aliments plus haut

Vous pouvez placer les aliments épais ou denses plus haut dans le four pour que les micro-ondes puissent être absorbées par le dessous et le centre des aliments.

Piquer les aliments

Les aliments qui sont enfermés dans une coquille ou dans une peau ou une membrane risquent d'éclater dans le four sauf s'ils sont piqués avant la cuisson. Ces aliments comprennent par exemple les jaunes et les blancs d'oeufs, les palourdes et les huîtres, et l'ensemble des légumes et des fruits.

Vérifier fréquemment les aliments pour voir s'ils sont cuits

Dans un four à micro-ondes, les aliments cuisent si rapidement qu'il est nécessaire de vérifier fréquemment si les aliments sont cuits. Certains aliments restent dans le four à micro-ondes jusqu'à ce qu'ils soient entièrement cuits, mais la plupart des aliments, y compris les viandes et les volailles, sont retirés du four, bien qu'il ne soient pas tout à fait cuits, et cela permet aux aliments de continuer à cuire pendant le temps de repos. Pendant le temps de repos, la température intérieure des aliments augmentera de 3°C à 8°C.

Temps de repos

Après avoir retiré les aliments du four, on laisse souvent reposer les aliments pendant 3 à 10 minutes. Pendant le temps de repos, les aliments sont généralement recouverts pour conserver la chaleur sauf s'ils sont supposés rester secs en texture (comme certains gâteaux et biscuits, par exemple). Ce temps de repos permet aux aliments de continuer à cuire, développe la saveur des aliments et favorise le mélange des saveurs.

Pour nettoyer votre four

1 **Garder l'intérieur du four propre**
Les éclaboussures d'aliments ou de liquides collent aux parois du four et, entre le joint et la surface de la porte. Il est recommandé d'essuyer immédiatement tout débordement avec un chiffon humide. Les miettes et les débordements absorberont les ondes et allongeront le temps de cuisson. Utilisez un chiffon humide pour éliminer les miettes qui se glissent entre la porte et la structure. Il est important de garder cette zone propre pour assurer une bonne étanchéité. Nettoyez les éclaboussures de graisse avec un chiffon imbibé d'eau et de savon, puis rincez et séchez. N'utilisez pas de détergent corrosif ou de produit de nettoyage abrasif. Le plateau métallique peut être lavé à la main ou au lave-vaisselle.

2 **Garder l'extérieur du four propre**
Nettoyez l'extérieur de votre four avec de l'eau savonneuse, puis avec de l'eau propre et séchez avec un chiffon ou avec de l'essuie-tout. Pour éviter d'endommager certaines parties du four, l'eau ne doit pas s'infiltrer dans les ouvertures de ventilation. Pour nettoyer le bandeau de commande, ouvrez la porte pour éviter que le four se mette à fonctionner accidentellement, et essuyez avec un chiffon humide, puis tout de suite après avec un chiffon sec. Après le nettoyage, appuyez sur Stop/Clear.

3 Si la vapeur s'accumule à l'intérieur et autour de l'extérieur de la porte du four, essuyez les bandeaux à l'aide d'un chiffon. Cela peut se produire lorsque le four fonctionne dans des conditions d'humidité élevée et cela ne signifie en aucune manière le mauvais fonctionnement de l'appareil.

4 La porte et les joints de porte doivent être gardés propres. Utilisez uniquement de l'eau chaude et savonneuse, rincez, puis séchez complètement.
NE PAS UTILISER DE MATERIAUX ABRASIFS, TELS QUE LES POUDRES A RECURER OU LES TAMPONS LAINE D'ACIER ET PLASTIQUE.
Les parties métalliques seront plus faciles à entretenir si vous les essuyez fréquemment à l'aide d'un chiffon humide.

5 N'utilisez pas de nettoyeur vapeur.

Questions et Réponses

Q Que se passe-t-il si la lampe-témoin du four ne s'allume pas ?
R Il peut y avoir plusieurs raisons pour lesquelles la lampe du four ne s'allume pas.
L'ampoule a éclaté
Le transformateur est en panne

Q Les ondes traversent-elles la façade vitrée de la porte ?
R Non. Les trous, ou les orifices sont prévus pour permettre à la lumière de passer ; ils ne laissent pas passer les ondes.

Q Pourquoi un bip est-il émis lorsqu'on appuie sur une touche sur le bandeau de commande ?
R Un bip est émis pour s'assurer que le réglage est bien défini.

Q Le four à micro-ondes sera t-il endommagé s'il fonctionne à vide ?
R Oui. N'utilisez jamais votre four à micro-ondes à vide ou sans le plateau métallique.

Q Pourquoi les œufs éclatent-ils ?
R Lorsque vous cuisez, faites frire ou pochez des oeufs, le jaune peut éclater en raison de l'accumulation de la vapeur dans la membrane du jaune d'oeuf. Pour éviter cela, percez simplement le jaune avant la cuisson.
Ne cuisez jamais d'œufs dans leur coquille dans votre four à micro-ondes.

Q Pourquoi un temps de repos est-il recommandé après la cuisson au micro-ondes ?
R Une fois la cuisson au micro-ondes terminée, les aliments continuent à cuire pendant le temps de repos. Ce dernier termine la cuisson de manière homogène sur l'ensemble des aliments. Le temps de repos dépend de la densité des aliments.

Q Est-il possible de faire du pop corn dans un four à micro-ondes ?
R R Oui, si vous utilisez une des deux méthodes indiquées ci-dessous
1 Les ustensiles pour faire du popcorn conçus spécialement pour le micro-ondes.
2 Les paquets de popcorn spécial micro-ondes vendus dans le commerce qui indiquent les temps de cuisson et les puissances nécessaires pour obtenir un produit final acceptable.

SUIVRE LES INSTRUCTIONS DONNEES PAR CHAQUE FABRICANT DE POPCORN. LORS DE LA PREPARATION DU POPCORN, NE PAS LAISSER LE FOUR SANS SURVEILLANCE. SI EN SUIVANT LES TEMPS DE CUISSON INDIQUES, LE MAÏS N'ECLATE PAS, ARRETER LA CUISSON. LE FAIT DE TROP CUIRE LE POPCORN RISQUERAIT DE LE BRULER.

⚠ ATTENTION
NE JAMAIS UTILISER DE SAC PAPIER MARRON POUR PREPARER DU POPCORN. NE JAMAIS ESSAYER DE FAIRE ECLATER LES GRAINES RESTANTES.

Q Pourquoi mon four ne cuit-il pas aussi vite que l'affirme le livre des recettes ?
R Vérifiez le livre de recettes pour vous assurer que vous avez bien suivi les instructions, et pour voir ce qui pourrait causer des variations au niveau du temps de cuisson. Les temps de cuisson et les positions de puissance indiqués dans le livre de recettes ne sont que des suggestions, qui ont pour objectif d'éviter une cuisson excessive des aliments, le problème le plus courant lorsqu'on apprend à utiliser un four à micro-ondes. Selon la taille, la forme, le poids et les dimensions des aliments, le temps de cuisson est plus ou moins long. Pour tester l'état de cuisson des aliments, aidez-vous de nos suggestions et jugez par vous-même, de la même manière que si vous utilisiez un four classique.

⚠ AVERTISSEMENT

Cet appareil doit être relié à la terre

Les couleurs des fils électriques sont les suivantes :
BLEU ~ Neutre
MARRON ~ Phase
VERT ET JAUNE ~ Terre

Si les couleurs des fils électriques de cet appareil ne correspondent pas aux repères de couleur qui identifient les bornes de votre prise murale, procédez comme suit :

Le fil BLEU doit être relié à la borne qui porte le repère N ou qui est en NOIR.

Le fil MARRON doit être relié à la borne qui porte le repère L ou qui est en ROUGE.

Les fils VERT ET JAUNE ou VERT doivent être reliés à la borne qui porte le repère E ou ⏚ .

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou par un agent, ou par toute personne qualifiée, pour éviter tout danger.

Les œufs dans leur coquille et les œufs durs ne doivent pas être cuits ou réchauffés dans un four à micro onde, car ils risquent d'exploser et d'endommager irrémédiablement votre appareil. Après la cuisson ou le réchauffage, laisser reposer quelques instants, les aliments dans le four, pour que la température de toutes les parties de l'aliment soit homogène. Remuer ou agiter le contenu (en particulier le biberons et les pots d'aliments pour bébé) et surtout, vérifier la température avec soin avant consommation afin d'éviter les brûlures.

Spécifications techniques

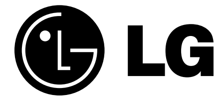
	MP-9483SL
Alimentation	230 V AC / 50Hz
Puissance restituée	900 W (Norme IEC60705)
Fréquence des micro-ondes	2 450 MHz
Dimensions extérieures de l'appareil	527 mm(L) X 392mm(H) X 480 mm(P)
Consommation électrique	
Puissance consommée	1 650 watt
Puissance Gril	max. 2 100 watt
Puissance chaleur tournante	max. 2 800 watt
Puissance restituée chaleur tournante	1 900 watt

NOTE IMPORTANTE
A la différence des autres appareils de cuisson, votre four à micro-ondes ne chauffe pas le récipient mais uniquement son contenu. Un réel danger de brûlure de la gorge et du palais existe, si vous ne contrôlez pas la température des aliments avant de les absorber. Nous vous recommandons plus particulièrement de vérifier la température du lait (ou autre liquide), contenu dans un récipient (biberon par exemple) à donner aux nourrissons et enfants. Ne jamais faire chauffer de liquide dans un récipient fermé. (risque d'éclatement du récipient, avant, pendant ou oprès l'ouverture de la parte) Le remplacement du cable d'alimentation et/ou toute intervention nécessitant l'ouverture de l'appareil ne doit s'effectuer que par du personnel technique qualifié.

Ce four micro-ondes est livre avec un cordon reseau special, qui, s'il est endommage, doit etre remplace par un cordon de meme type. Ce cordon ne peut etre delivre que par le fabriquant et installe par une personne competente.

Élimination de votre ancien appareil

1. Ce symbole, représentant une poubelle sur roulettes barrée d'une croix, signifie que le produit est couvert par la directive européenne 2002/96/EC.
2. Les éléments électriques et électroniques doivent être jetés séparément, dans les vide-ordures prévus à cet effet par votre municipalité.
3. Une élimination conforme aux instructions aidera à réduire les conséquences négatives et risques éventuels pour l'environnement et la santé humaine.
4. Pour plus d'information concernant l'élimination de votre ancien appareil, veuillez contacter votre mairie, le service des ordures ménagères ou encore la magasin où vous avez acheté ce produit.



Printed in Korea